

Menus du 6 au 10 janvier 2025

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> Boulettes d'agneau sauce curry Semoule couscous Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon grillé Petits pois à la française Fromage Galette des rois 		<ul style="list-style-type: none"> Émincé de dinde à la moutarde Haricots verts persillés et boulgour Fromage Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Gratin de pommes de terre façon raclette* Salade verte Fruit de saison

* Pdt, bouillon de légumes, oignons, fromage à raclette.

Menus du 13 au 17 janvier 2025

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> Penne rigate semi-complètes Sauce Napolitaine Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potimarron Poisson pané sauce tartare Carottes au cumin Mousse au chocolat 		 <p>A la découverte des capitales!</p> <p>jeudi 16</p> <ul style="list-style-type: none"> Nems Porc au caramel Riz Cantonnais Gâteau à la mangue  <p>PÉKIN</p>	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Bœuf bourguignon au panais Frites Yaourt fermier aromatisé

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 20 au 24 janvier 2025

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none">  Salade de chou chinois au cheddar  Blanquette de dinde  Blé doré  Fromage blanc aux éclats de Spéculoos 	<ul style="list-style-type: none">  Velouté de pois cassés au fromage frais  Quiche aux fromages  Salade verte  Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none">  Tartichouflette  aux lardons  Petit suisse  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Salade aux dés de fromages  Filet de poisson sauce crème ciboulette  Torsades et fondue de poireaux  Compote pommes bananes

Menus du 27 au 31 janvier 2025

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none">  Velouté de légumes  Mijoté de lentilles blondes au maïs  Boulgour  Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none">  Poisson pané  Haricots beurre et pomme vapeur  Fromage  Gâteau du chef 		<ul style="list-style-type: none">  Pâté de foie, cornichon  Lasagnes  Bolognaise  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Rôti de porc, jus au thym  Petits pois aux oignons  Edam  Crêpe de la chandeleur 

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré
-  Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 3 au 7 février 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● ● Paupiette de veau à la dijonnaise ● Farfalles ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Feuilleté au fromage ● Filet de dinde sauce chorizo ● Haricots plats persillés ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Dahl de lentilles corail aux patates douces ● Riz doré ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage crécy ● ● Brandade de poisson ● Salade verte, vinaigrette au Xérès ● ● Liégeois au chocolat



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.